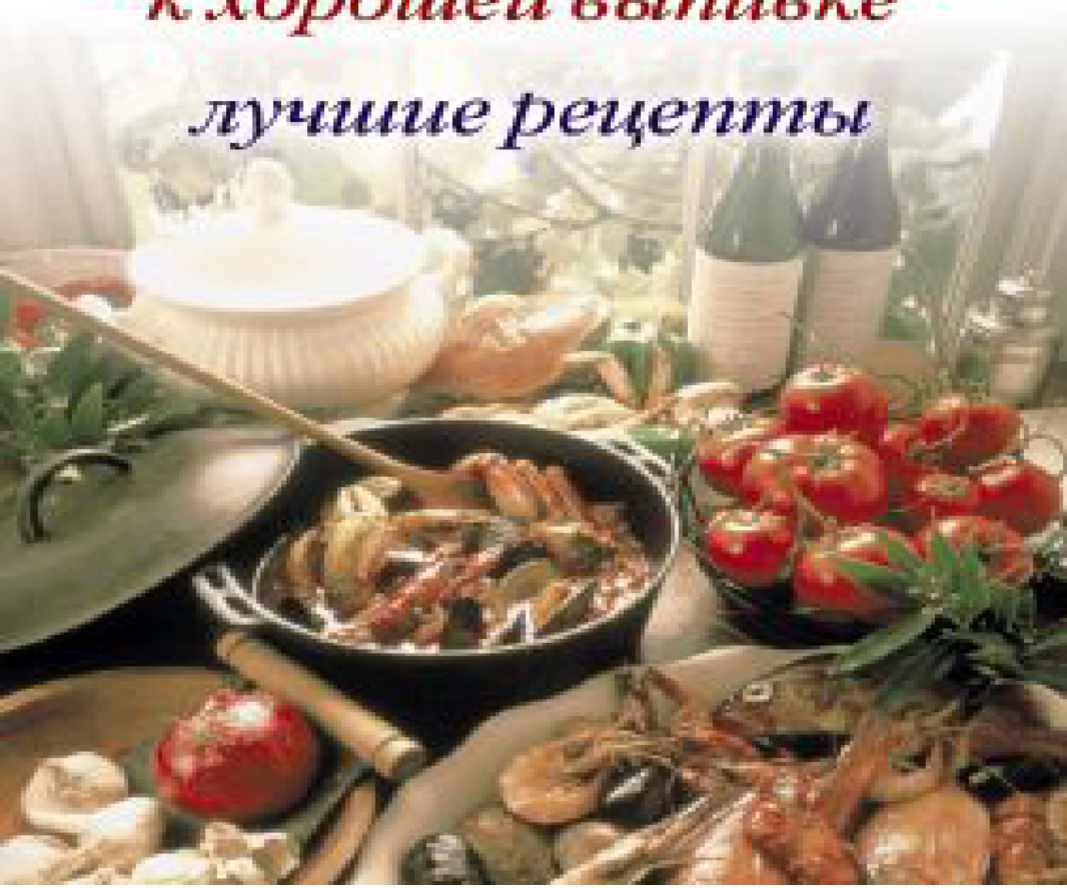
вкусно и просто

С. Кротов

закусон для мужской компании к хорошей выпивке

лучшие рецепты



SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Приглашая в дом гостей, ваш супруг втайне мечтает, что вы подадите на стол что-нибудь эдакое, отчего у его друзей рты пооткрываются: «Ну, друг, мастерица твоя хозяюшка!»

Какими же блюдами приятно удивить мужскую компанию? Эта книга - ваша палочка-выручалочка. В ней вы найдете рецепты и 5-минутных питательных бутербродов, и оригинальные закуски из продуктов, которые всегда под рукой, и изысканные мясные и рыбные блюда - настоящие изюминки любого стола.

- Сергей Кротов
  - Доброе братство милее богатства
    -
  - Горячие бутерброды
    - Горячие бутерброды с ветчиной
      -
    - Горячие бутерброды с рыбными консервами
      -
    - Горячие бутерброды с помидорами
      -
    - Горячие бутерброды с яйцом и сыром
      -
  - Салаты и закуски
    - Винегрет по-русски
      -
    - Винегрет по-французски
      -
    - Винегрет «Шторм»
      -
    - Салат мясной «Классика»
      -
    - Салат с колбасой
      -
    - Салат из языка и риса
      -
    - Салат с орехами
      -
    - Салат из крабов
      -
    - Салат из крабовых палочек
      -
    - Салат рыбный по-московски

- Салат из рыбных консервов «Как дважды два»
- Салат из креветок с зеленью
- Закуска «Море, море»
- Закуска из печени трески «Причал»
- Сельдь «Волго-Балт»
- Закуска из сельди и грибов
- Закуска из грибов и ветчины
- Острая закуска из моркови
- Закуска из свеклы
- Закуска по-болгарски
- Закуска из сыроежек с сыром
- Закуска из шампиньонов

○ Овощные и грибные блюда
- Баклажаны фаршированные
- Перец с жареным картофелем
- Фаршированный перец в кляре
- Кабачки под чесночным соусом
- Кабачковый торт
- Грибы под шубой
- Грибы в сметане
- Шампиньоны в соусе
- Омлет с грибами и зеленым луком

- Мясные блюда
  - Поросенок жареный с хреном
  - Свинина в кляре
  - Буженина с пивом
  - Соломка из свинины с черемшой
  - Мясная стружка с шампиньонами и сыром
  - Котлеты для гурманов
  - Поджарка
  - Жиго
  - Жаркое
  - «Ласточкины гнезда»
  - Говядина в сметане
  - Говядина в коньячном соусе
  - Мясо «Не оторвешься»
  - Мясо под маринадом из пива
  - Жареное мясо со сливками
  - Мясо по-восточному
  - Ветчина в фольге
  - Голубцы «Как у мамы»
  - Шашлык по-кавказски
  - Сардельки, приготовленные на решетке
  - Сосиски в капусте
  - Ветчина с помидорами

- Холодец из свинины
- Свинина в желе из томатного сока
- Рулет «Лучше не бывает»
- Мясной сырок
- Кубики из свинины к пиву
- Маринованный говяжий язык
- Медальоны из мозгов с сырным кремом
- Курица, запеченная на соли
- Цыпленок жареный
- Цыпленок «В конверте»
- Куриные котлеты «Полет»
- Куриный шницель «Удачное приземление»
- Куриные хлебцы «На пропитание»
- Печень с фасолью
- Печень в белом вине
- Почки в огуречном соусе
- Рубец, запеченный с сыром
- Уши свиные под соусом
- Жаркое из лосятины с можжевеловыми ягодами
- Кабанина, отваренная в капустном рассоле
- Колбаса из зайчатины
- Перепела жареные

- Жаркое из куропатки
- Жаркое из дикой утки
- Утка в вине

- Рыбные блюда
  - Почти что черная икра
  - Почти что красная икра
  - Рыба под маринадом
  - Треска с яйцами
  - Хек «Один хрен!»
  - Рыба «Огненный ангел»
  - Рыба в фольге
  - Рыбка с сюрпризом
  - Рыба с орехами «Приплыли»
  - Бельдюга в сухарях
  - Ставрида маринованная
  - Рыба с грибами и мускатным орехом
  - Судак «Для капитана»
  - Сыр из рыбы
  - Запеканка из крабовых палочек
  - Креветки в тесте

- Вспомогательные блюда
  - Гарниры
    - Картофель соломкой
    - Картофель жареный

- Картофель хрустящий
- Картофель в фольге
- Картофельное пюре с жареным луком
- Картофельное пюре с мягким сыром
- Капуста гарнирная
- Капуста в сметане
- Тушеная квашеная капуста
- Цветная капуста в сухарях
- Зеленый горошек с маслом
- Фасоль с маслом
- Консервированная кукуруза с маслом
- Свекла по-французски
- Икра из баклажанов
- Каша гречневая из поджаренной крупы
- Рис рассыпчатый
- Макаронные изделия в томатной заливке
- Спагетти под чесночным соусом

- Приправы и соусы
  - Приправа из хрена
  - Пикантная приправа к мясу и рыбе
  - Аджика
  - Соус сметанный
  - Горчица

- Соус острый
- Приправа из помидоров, хрена и чеснока
- Приправа из перца, чеснока и зелени
- Приправа из свеклы
- Чеснок маринованный
- Лук маринованный

- Заготовки из овощей
  - Икра из кабачков
  - Икра из перца
  - Икра из баклажанов
  - Икра овощная
  - Лечо

- Грибные заготовки
  - Ассорти «Просто чудо!»
  - Грибная икра
  - Селянка по старинке

Сергей Кротов
Закусон для мужской компании к хорошей выпивке. Лучшие рецепты

Изведан друг, куль соли вместе съевши.

В. Даль

Доброе братство милее богатства

Эх, подзабыли нынче эту поговорку многие, а мне она, считай, жизнь спасла. Уж круто развернула-то точно.

По молодости и по глупости попал я в пацаны. Это те, которые стрелку забивают, ездят на сборку, ну и прочие глупости творят. И не видать бы мне наверное не только неба в клетку, но и вообще свету белого, не случись моя встреча с двумя одноклассниками-друганами лет так через 10 после окончания славной нашей средней школы. Я уже в другом городе давно жил, а тут заглянул к бабушке Ирине Павловне: проведать захотелось, не угрожает ли ей серый волк из сказки. Короче, встретил друзей своих на улице, а они давай меня звать в гости, мол, Серега, сколько лет, сколько зим, потолкуем в мужской компании.

Встретились на другой вечер. Разговоров – море! Семишник (Семеном зовут) больницей местной заведует, Ромыч (Роман) на нефтеперерабатывающем заводе вкалывает и уже троих детей настрогал, Васяня (Василий) до капитана милиции дослужился, бандитскую пулю в ногу получил. А о тебе, мол, Серый, ни в газетах, ни в приветах не слышно. Чем занимаешься?

Не поверите, а мне как будто пластырем рот заклеили: ну нечего друзьям-то сказать доброго! Пулю Васяня не от моих ли знакомцев-пацанов получил?

...Рассказал (имел право, потому что клятву пацана не давал) я друзьям своим, с кем теперь знаюсь. Нет, они ноги об меня вытирать не стали, а выпили мы, помню, молча, только Васяня потом обронил: «Серый, ты жизнь всю-то не проматывай, деды наши на войне не за такую жизнь для внуков бились».

Да знаю я это все! Но верно матушка моя говорила, что правду надо врубать промеж глаз, тогда ее яснее видно. Вот и слова Васяни мне вмиг реальное зрение вернули.

Расстался я с пацанами, вернулся в родные места, делом настоящим занимаюсь, девчонку встретил – держись! Она мне сына родила. Ну а самое главное, мужская дружба меня поддерживает. Иногда собираемся вместе, а жен просим что-нибудь сварить-зажарить и отдохнуть от нас. Разговоры мужские «за жизнь» часто женщинам лучше не слушать, чтобы спокойно спать и зря не беспокоиться.

Короче, здесь рецепты моей жены Татьяны и тещи, славной женщины, прекрасной кулинарки. Обе готовят, как и моя бабушка Ирина Павловна, на глазок, но для книжицы этой – если рецепт сложный – я заставлял своих женщин на кухонных весах кое-что взвешивать, а кое-что они переводили в граммы так: 1 чайная

ложка – это приблизительно 5—8 граммов, а 1 стакан – 200 мл.

P.S. Я часто упоминаю слово «зелень» вместо конкретного названия травы. Моя жена переняла моду, как букет, пряные травы на столе выставлять: что желаешь, то и рвешь к блюду. Советую и вам так делать: иногда заряд от нового вкуса получаешь – просто загляденье!

Мужики, друзей вам неразменных!

Сергей Кротов

Горячие бутерброды

Горячие бутерброды с ветчиной

250 г ветчины, 2 яйца, сваренных вкрутую, 5 соленых огурцов, 50 г твердого сыра, 100 г майонеза, по вкусу – сливочное масло, хлеб

Яйца очистить от скорлупы и измельчить. Соленые огурцы очистить от кожуры, нашинковать мелкой соломкой, соединить с яйцами, заправить майонезом и перемешать. Хлеб нарезать ломтиками, смазать сливочным маслом, положить сверху по 2—3 ломтика ветчины, затем яично-огуречную массу, посыпать тертым сыром и запекать в горячей духовке не дольше 3 минут.

Горячие бутерброды с рыбными консервами

200 г рыбных консервов в масле или собственном соку, 80 г тертого сыра, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 1 головка чеснока, 50 г майонеза, по вкусу – зелень укропа или петрушки, перец черный, соль, хлеб

Рыбные консервы размять вилкой, добавить мелко нарубленные вареные яйца, половину порции тертого сыра, измельченные лук, зелень, все поперчить, посолить, заправить майонезом и перемешать. Выложить на хлеб подготовленную смесь, посыпать оставшимся сыром и запекать в горячей духовке не дольше 3 минут.

Горячие бутерброды с помидорами

3 помидора, 50 г сливочного масла, 80 г тертого сыра, по вкусу – зелень укропа или петрушки, перец черный, соль, хлеб

Хлеб смазать сливочным маслом с обеих сторон, на одной стороне разложить кружочки поперченных и слегка посоленных помидоров, сверху посыпать их тертым сыром и запечь в предварительно разогретой духовке. Готовые бутерброды посыпать измельченной зеленью.

Горячие бутерброды с яйцом и сыром

3 яйца, 100 г твердого сыра, 3 луковицы, по вкусу – растительное масло, хлеб

Сыр натереть на терке. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Смешать взбитые яйца, лук и сыр, намазать этой массой хлеб с одной стороны и уложить этой же стороной на разогретую сковороду с растительным маслом. Когда ломтики подрумянятся, осторожно перевернуть и дожарить.

Салаты и закуски

Винегрет по-русски

200 г вареной говядины, 200 г ветчины, 200 г соленых огурцов, 200 г вареного картофеля, 100 г вареной свеклы, 100 г вареной моркови, 200 г майонеза, по вкусу – соль, перец горошком, лавровый лист, зелень

Говядину отварить, добавив в бульон перец горошком и лавровый лист. Ветчину и охлажденную говядину нарезать кубиками. Свеклу, картофель и морковь нарезать ломтиками. Соленые огурцы нашинковать. Все компоненты соединить и заправить майонезом. Украсить рубленой зеленью.

Винегрет по-французски

300 г картофеля, 200 г свеклы, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г консервированного зеленого горошка, 25 г изюма, 100 г соленых огурцов, 1 лимон, 50 г растительного масла, 50 мл сухого красного вина, 25 мл 3 %-ного уксуса, 15 г горчицы, по вкусу – соль, перец

Отварить в слегка подсоленной и подкисленной уксусом воде нарезанные кубиками морковь и свеклу. Отдельно отварить в подсоленной воде нарезанный кубиками картофель. Овощные отвары слить в одну емкость и сохранить, а готовые овощи смешать с нарезанными мелкими кубиками солеными огурцами, нарезанным соломкой репчатым луком, зеленым горошком, изюмом и очищенным от кожицы и семян измельченным лимоном. Из овощного отвара, растительного масла, вина, лимонного сока, черного перца горошком, соли и горчицы приготовить маринад и довести его до кипения. Залить винегрет маринадом и выдержать под крышкой 30 минут.

Винегрет «Шторм»

250 г филе копченой рыбы, 150 г вареной свеклы, 100 г вареной мелкой фасоли, 4 яйца, сваренных вкрутую, 200 г соленых грибов, 100 г репчатого лука, 2 кислых яблока, 2 столовые ложки горчицы, по вкусу – фитомайонез, соль, сахар, молотый душистый перец, укроп

Рыбу нарезать кусочками. Свеклу, морковь, яйца, грибы нарезать ломтиками и добавить к рыбе. Репчатый лук нашинковать. Яблоки натереть на крупной терке. Все компоненты, включая фасоль, соединить. В фитомайонез добавить горчицу, соль, сахар, молотый душистый перец и энергично взбить соус вилкой. Заправить винегрет, перемешать. Сверху насыпать измельченный укроп.

Салат мясной «Классика»

300 г вареной говядины, 300 г репчатого лука, 1 морковь, по вкусу – растительное масло, уксус, соль, лавровый лист, черный перец горошком

Говядину отварить с перцем и лавровым листом, охладить и нарезать соломкой. Лук нарезать кольцами и мариновать в уксусе сутки. Морковь нарезать соломкой, обжарить на растительном масле и соединить с мясом и луком. Посолить салат и заправить растительным маслом.

Салат с колбасой

500 г вареной колбасы, 500 г колбасного сыра, 4 вареные картофелины, 4 соленых огурца, 2 романовские (красные) луковицы, 1 сырая морковь, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 головка чеснока, 250 г майонеза, 10 подсушенных ядер грецких орехов, по вкусу – кинза, петрушка, белый перец

Соленые огурцы нарезать мелкими кубиками. Картофель натереть на крупной терке. Луковицы тонко нашинковать кольцами. Морковь натереть на крупной терке. Сыр также натереть на крупной терке. Вареную колбасу нарезать кубиками. Яйца мелко порубить. Майонез соединить с измельченной зеленью кинзы и петрушки, белым перцем и смолотыми в кофемолке ядрами грецких орехов, взбить в блендере. Укладывать салат слоями, промазывая их майонезным соусом после следующих слоев: соленые огурцы, картофель, лук, майонезный соус, колбаса, морковь, сыр, майонезный соус, колбаса, яйца, сыр, майонезный соус. Сверху посыпать измельченной зеленью и припудрить порошком грецких орехов.

Салат из языка и риса

150 г языка, 150 г зеленого горошка, 60 г риса, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 120 г майонеза, по вкусу – укроп, соль

Отварить язык. У готового языка под струей холодной воды снять кожу, остудить его и нарезать кубиками. Рис опустить в соленую кипящую воду, на слабом огне отварить до готовности, откинуть на дуршлаг и остудить. Лук нашинковать, яйца измельчить, добавить язык, рис и горошек, все перемешать, посолить, заправить майонезом и украсить укропом.

Салат с орехами

100 г твердого сыра, 5 яиц, сваренных вкрутую,1 луковица, 4 яблока, 1 стакан очищенных грецких орехов, 200 г майонеза, по вкусу – зелень, соль

Яйца нарезать кружочками и уложить в салатник ровным слоем. Затем уложить слоями, промазывая каждый слой майонезом: лук, нарезанный полукольцами, натертые яблоки, тертый сыр, измельченные орехи. Сверху украсить салат зеленью.

Салат из крабов

2 банки консервированных крабов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 столовые ложки красной икры, 0,5 стакана майонеза, 0,5 стакана 35 %-ных сливок, 2 стакана вареного риса, по вкусу – зеленый лук, укроп, ломтики лимона, соль

Крабовое мясо нарезать кусочками, добавить измельченные яйца, рис, икру и порубленную зелень укропа. Сливки взбить в пену, смешать с майонезом и заправить этим соусом салат. При желании подсолить. Сверху украсить салат ломтиками лимона и посыпать измельченным зеленым луком.

Салат из крабовых палочек

200 г крабовых палочек, 5 столовых ложек риса, 1 кубик куриного бульона, 3 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, 1 морковь, 100 г вареных грибов, по вкусу – майонез, зелень, соль

Кубик куриного бульона растворить в 500 мл воды, вскипятить, всыпать туда рис и отварить до готовности, а затем отцедить и охладить. Крабовые палочки мелко нашинковать. Яйца порубить. Лук нарезать кольцами и обжарить вместе с грибами и натертой на крупной терке морковью. Салат выкладывать слоями, промазывая каждый из них майонезом: рис, крабовые палочки, яйца, лук с грибами и морковью. Сверху салат покрыть майонезом и посыпать измельченной зеленью.

Салат рыбный по-московски

1 банка скумбрии в томатном соусе, 2 столовые ложки растительного масла, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, по 1 столовой ложке консервированных кукурузы и зеленого горошка, по вкусу – соль, красный и черный перец

Луковицу мелко нашинковать, огурцы нарезать кубиками, рыбу – небольшими кусочками и все перемешать. Растительное масло соединить с томатной пастой, заправить рыбно-овощную смесь, поперчить красным и черным перцем, перемешать. Сверху посыпать консервированными кукурузой и зеленым горошком.

Салат из рыбных консервов «Как дважды два»

1 банка горбуши в собственном соку, 1 луковица, 4 помидора, 100 г зеленого салата, 1 стакан майонеза, по вкусу – зелень, соль

Рыбу нарезать на кусочки. Луковицу нашинковать. Помидоры нарезать дольками. Зеленый салат нашинковать тонкой соломкой. На дно салатника положить измельченные листья салата, на них – ломтики помидоров и кусочки рыбы, сверху положить лук. Залить салат майонезом и посыпать измельченной зеленью.

Салат из креветок с зеленью

300 г отваренных шеек креветок, 1 стакан вареного риса, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 стакан майонеза, по вкусу – зелень, соль

Шейки креветок нарезать на кусочки, смешать с горошком, рисом, заправить майонезом, посолить, перемешать, сверху украсить зеленью.

Закуска «Море, море»

250 г филе соленой сельди, 1 луковица, 1 яблоко, по 1 банке консервированных кукурузы и зеленого горошка, 2 столовые ложки яблочного уксуса, 2 столовые ложки оливкового масла, по вкусу – молотый душистый перец, сахар, зеленый лук

Лук нарезать тонкими полукольцами, яблоко – соломкой, смешать, полить уксусной заправкой (сахар + уксус + молотый душистый перец), накрыть крышкой на 15 минут. Нарезать тонкими полосками филе сельди и добавить вместе с горошком и кукурузой в яблочно-луковую смесь. Массу полить оливковым маслом и перемешать. Сверху посыпать измельченным зеленым луком.

Закуска из печени трески «Причал»

1 банка печени трески, 5 яиц, сваренных вкрутую, 2 луковицы, 1 соленый огурец, по 1 банке консервированных зеленого горошка и кукурузы, по вкусу – перец черный, майонез, кинза, соль

Белки яиц и огурец нарезать кубиками. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Печень трески мелко порубить. Смешать все компоненты, добавить горошек и кукурузу. В майонез добавить по вкусу соль и перец, мелко нарезанную кинзу, слегка взбить смесь вилкой. Заправить салат и сверху посыпать измельченными желтками яиц.

Сельдь «Волго-Балт»

1 кг филе соленой сельди, 1 банка майонеза, 100 г сметаны, 150 г консервированного зеленого горошка, 100 г белого сухого вина, по вкусу – горчица, петрушка, сахар, соль

Филе сельди нарезать на ленты (поперек спинки), смазать их горчицей, свернуть в рулеты и уложить в селедочницу. Майонез смешать со сметаной, вином и отцеженным горошком, добавить сахар и соль по вкусу. Залить полученным соусом сельдь и украсить веточками петрушки.

Закуска из сельди и грибов

300 г филе соленой сельди, 100 г белых маринованных грибов, 2 соленых огурца, 2 яблока, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, по вкусу – майонез, петрушка

Филе сельди нарезать тонкими ломтиками. Яблоки, грибы и огурцы нарезать мелкими кубиками. Яйца измельчить. Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Все компоненты соединить, заправить майонезом и перемешать. Сверху посыпать измельченную зелень петрушки.

Закуска из грибов и ветчины

300 г белых маринованных грибов, 250 г ветчины, 250 г твердого сыра, 5 яиц, сваренных вкрутую, 1 луковица, по вкусу – майонез, перец черный, соль

Грибы порубить. Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Вареные яйца измельчить. Сыр и ветчину нарезать соломкой. Смешать все компоненты, поперчить, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Острая закуска из моркови

1 кг моркови, 5 столовых ложек виноградного уксуса, 3 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 0,5 стакана подсолнечного масла, 1 головка чеснока, 20 ядер грецких орехов, 2 чайные ложки семян тмина, 1 чайная ложка черного перца, красный жгучий перец на кончике ножа

Морковь натереть на крупной терке и всыпать в стеклянную банку.

Приготовить маринад: истолочь в ступе орехи и семена тмина, всыпать смесь в эмалированное блюдо, добавить уксус, растертый чеснок, сахар, соль, перец и мешать до полного растворения сахара и соли. Затем добавить подсолнечное масло и еще раз все перемешать.

Залить маринадом морковь, перемешать, немного уплотнить, закрыть банку полиэтиленовой крышкой и поставить на сутки в холодное место. После этого закуска готова к употреблению.

Закуска из свеклы

150 г вареной свеклы, 100 г мягкого сыра, 30 г грецких орехов, по вкусу – чеснок, зеленый лук, майонез, соль

Свеклу натереть на крупной терке. Сыр тоже натереть. Грецкие орехи измельчить. Чеснок пропустить через чесночницу или мелко порубить. Соединить свеклу, сыр, грецкие орехи и чеснок, заправить майонезом, посолить и перемешать.

Закуска по-болгарски

200 г брынзы, 1 головка чеснока, 4 столовые ложки оливкового масла, 0,5 чайной ложки красного перца, 4 столовые ложки сметаны, 10 ядер грецких орехов, по вкусу – укроп, кинза, орегано

Чеснок растирать с солью, добавляя небольшими порциями растительное масло. Брынзу натереть на терке, соединить с чесноком, добавить красный молотый перец, 2 столовые ложки сметаны, смолотые орехи и измельченную зелень трав. Массу посолить, перемешать, уложить в салатник, залить оставшейся сметаной и зеленью.

Закуска из сыроежек с сыром

300 г свежих сыроежек, 150 г твердого сыра, 75 г зеленого лука, по вкусу – растительное масло, перец черный, соль

Шляпки грибов очистить от пленки, вымыть в проточной воде, отварить в соленой воде до готовности, выложить в дуршлаг, дать стечь жидкости, остудить и нарезать ломтиками. Зеленый лук мелко нашинковать. Сыр натереть на крупной терке. Смешать лук, грибы и сыр, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и перемешать.

Закуска из шампиньонов

400 г свежих шампиньонов, 3 моркови, 3 луковицы, 150 г чернослива, 30 г ядер грецкого ореха, по вкусу – зелень петрушки, майонез, растительное масло, соль

Грибы тщательно промыть, нарезать соломкой, посолить и обжарить на растительном масле до готовности. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Морковь натереть на крупной терке, а затем соединить с луком и обжарить на растительном масле. Ядра орехов подсушить в духовке и измельчить. Чернослив залить горячей водой, 30 минут распаривать, затем вынуть косточки и нарезать мякоть соломкой, остудить. Перемешать лук, морковь, чернослив и орехи, слегка посолив. Салат укладывать в салатник слоями, промазывая каждый слой майонезом: грибы, слой смеси, снова грибы и т. д. Сверху – слой майонеза, затем слой измельченной зелени.

Овощные и грибные блюда

Баклажаны фаршированные

6 баклажанов, 3 столовые ложки риса, 10 столовых ложек оливкового масла для жарки, 7 соленых грибов, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 луковицы, по вкусу – петрушка, кинза, орегано, шалфей, соль

Баклажаны разрезать вдоль на половины (лодочками), аккуратно вырезать сердцевину, посолить лодочки изнутри и оставить на 25 минут, затем отцедить образовавшуюся горьковатую жидкость. Слегка обжарить лодочки на масле.

Приготовить фарш: грибы и яйца мелко порубить. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на растительном масле вместе с измельченной мякотью баклажана, добавить отваренный рассыпчатый рис, влить оставшееся от жарки баклажанов масло и еще немного жарить смесь на слабом огне. Смешать грибы и яйца с луково-баклажанной смесью, рисом, измельченной зеленью трав и посолить по вкусу.

Подготовленные половинки-лодочки баклажанов наполнить фаршем, уложить на противень или в глубокую сковороду, влить 1 стакан воды и полить растительным маслом. Запекать в духовке до полного испарения жидкости.

Перец с жареным картофелем

300 г сладкого перца, 500 г картофеля, 100 г растительного масла, по вкусу – соль

Нарезать ломтиками картофель, посолить и обжарить на масле до полуготовности. Добавить нашинкованный соломкой перец и продолжать жарку до готовности картофеля.

Фаршированный перец в кляре

4 плода сладкого перца, 200 г мясного фарша, 2 луковицы, 2 столовые ложки муки, 2 яйца, 1 стакан томатной пасты, 1 стакан мясного бульона, 5 столовых ложек воды, 3 дольки чеснока, растительное масло для жарки, по вкусу – перец черный и красный, майоран, соль

Луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на масле и остудить. Соединить лук с мясным фаршем, заправить солью, красным и черным перцем, тщательно перемешать. Стручки перца очистить от семян, залить горячей водой и оставить на 20 минут для размягчения, а затем нафаршировать мясным фаршем. Желтки смешать с водой и мукой, ввести взбитые белки и все аккуратно перемешать. Плоды опускать в жидкое тесто по одному и затем обжаривать во фритюре. Готовые плоды выложить на сито и дать стечь маслу.

Приготовить соус: луковицу и чеснок очистить и мелко порубить, затем обжарить на масле. Затем добавить томатную пасту и тушить на слабом огне 10 минут, влить мясной бульон, вскипятить, заправить перцем и майораном.

Готовые фаршированные перцы положить в кипящий красный соус, варить в течение 5 минут на слабом огне и подавать к столу горячими.

Кабачки под чесночным соусом

6 небольших кабачков, 0,5 стакана муки, 4 столовые ложки растительного масла, 2 стакана нежирной сметаны, 1 головка чеснока, 1 пучок укропа, по вкусу – соль

Кабачки очистить от кожицы, нарезать продолговатыми ломтиками, посолить, обвалять в муке и поджарить на масле. Взбить 2 стакана сметаны с толченым чесноком, мелко нарезанным укропом, солью и залить готовые кабачки приготовленным соусом. По желанию в соус можно добавить оставшееся от жарки кабачков растительное масло, процедив его предварительно сквозь марлю.

Кабачковый торт

1 кабачок, 3,5 стакана муки, 2 яйца, 200 г майонеза, 200 г твердого сыра, 2 зубка чеснока, по вкусу – зелень, соль

Кабачок очистить от кожуры, натереть на крупной терке. Вбить в кабачковую массу яйца, добавить муку, соль, перемешать и испечь блины. Сыр натереть на терке, чеснок пропустить через чесночницу, измельчить зелень и все перемешать с майонезом. Кабачковые блины переслоить, укладывая стопкой, майонезно-сырной массой.

Грибы под шубой

200 г отваренных грибов, 200 г свеклы, 200 г моркови, 2 луковицы, по вкусу – растительное масло, соль, майонез

Свеклу и морковь натереть на крупной терке и по отдельности обжарить на масле. Лук нашинковать и обжарить вместе с грибами. Укладывать в салатник слоями, промазывая майонезом: свекла, морковь, лук с грибами. 20 минут салат должен постоять, чтобы пропитаться.

Грибы в сметане

500 г грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков), 100 г сметаны, 50 г сыра, 1 столовая ложка муки, 4 столовые ложки топленого масла, по вкусу – укроп или петрушка, соль

Шляпки грибов отделить от ножек. Шляпки и ножки промыть, ошпарить горячей водой, откинуть на сито и дать воде стечь. Нарезать грибы ломтиками, посолить и обжарить на масле. В конце обжаривания добавить муку, перемешать, положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. При подаче к столу посыпать грибы измельченной зеленью.

Шампиньоны в соусе

500 г грибов, 3 луковицы, 3 моркови, 1 головка чеснока, по 5 столовых ложек майонеза, сметаны и сливочного масла

Грибы нарезать и жарить на сковороде, пока вся вода не испарится. Добавить натертую на крупной терке морковь и нашинкованный лук. Сметану и майонез перемешать с чесноком. Грибы и овощи посолить и поперчить по вкусу, залить приготовленным соусом, перемешать, дать массе закипеть, уменьшить огонь и томить еще минут 10 на слабом огне.

Омлет с грибами и зеленым луком

500 г свежих грибов, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 2 столовые ложки масла для жарки, по вкусу – зеленый лук, укроп, соль

Грибы нарезать и поджарить на масле. Яйца взбить с молоком, посолить, поперчить и залить яично-молочной смесью грибы, всыпать нарезанный зеленый лук и тушить до готовности, затем поставить на несколько минут в нагретую духовку.

Перед подачей к столу полить грибы растопленным сливочным маслом и посыпать измельченной зеленью укропа.

Мясные блюда

Поросенок жареный с хреном

1 тушка молочного поросенка, 200 г сметаны, 200 г сливочного масла, по вкусу – соль

Поросенка ошпарить, вытереть насухо, натереть мукой в тех местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Разрезать брюшко, вынуть внутренности и, надрубив тазовую кость, удалить толстую кишку. Промыть тушку в холодной воде, разрубить позвоночную кость в области шеи, посолить с внутренней стороны, положить на противень спинной частью вверх, смазать сметаной, полить растопленным маслом и жарить в духовке, подлив на противень четверть стакана воды. Обжаривать 1,5 часа, несколько раз поливая поросенка жиром, вытапливающимся на противень из тушки.

Крупного поросенка нужно разрубить вдоль по позвоночнику и только потом жарить.

Свинина в кляре

500 г свинины, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка уксуса, 2 стакана растительного масла, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки томатного соуса, 2 яйца, 1 столовая ложка картофельного крахмала, по вкусу – соль

Свинину нарезать брусочками толщиной 1 см и длиной 3—5 см и обвалять каждый брусок в кляре.

Приготовить кляр: яйца посолить, взбить и перемешать с крахмалом в однородную массу.

Масло перекалить, обжарить в нем свинину в кляре до золотисто-желтого цвета и выложить на тарелку.

Лук и чеснок очистить и мелко нашинковать. В глубокой сковороде разогреть растительное масло, обжарить лук и чеснок, затем добавить томатный соус и 2 столовые ложки горячей воды. Через 1—2 минуты добавить сахар, уксус и соль. Когда содержимое сковороды загустеет, опустить в него мясо и жарить, непрерывно помешивая.

Буженина с пивом

500 г свиного окорока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 2 стакана пива, 1 чайная ложка сухой мяты, 1 столовая ложка сливочного масла для заправки бульона, 1 кг картофеля, по вкусу – черный перец, соль

Окорок (одним куском) очистить от сухожилий и пленок, вымыть, посолить и обжарить на сливочном масле. Затем переложить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, корень петрушки, лук, душистый перец, лавровый лист, сухую мяту, поперчить, посолить, залить пивом и тушить до готовности.

Соломка из свинины с черемшой

300 г мякоти свинины, 1 кг черемши, 100 г растительного масла, по вкусу – перец красный, соль

Мясо нарезать соломкой. Черемшу нарезать соломкой длиной около 3 см. Нагреть сковороду, влить в нее растительное масло и перекалить. Затем выложить мясную соломку, ее поперчить и посолить. Как только свинина побелеет, добавить черемшу, перемешать с мясом и жарить на сильном огне 1 минуту.

Мясная стружка с шампиньонами и сыром

500 г мякоти свинины, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г тертого сыра, 3 столовые ложки майонеза или сметаны, по вкусу – растительное масло, перец черный, соль

Мясо нарезать тонкими длинными брусочками вдоль волокон, поперчить, посолить, обжарить на сковороде, добавить туда же нарезанные грибы, лук и еще несколько минут обжаривать смесь. Затем добавить немного воды, майонез (или сметану), закрыть сковороду крышкой и тушить 10 минут, а за минуту-две до готовности посыпать сверху тертым сыром и подержать на плите до полного выпаривания жидкости.

Котлеты для гурманов

500 г телятины, 100 г отварного языка, 100 г копченого сала, 100 г шампиньонов, 100 г тертого сыра, 1 яйцо, 50 мл молока, 0,5 стакана мясного бульона, 4 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – перец черный, соль

Грибы мелко нашинковать и обжарить на сливочном масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить в фарш молоко и яйцо, поперчить, посолить и еще раз пропустить через мясорубку. Смешать измельченное копченое сало, язык, грибы и мясной фарш, тщательно вымешать, сформовать из этой массы котлеты, положить их на противень, полить мясным бульоном и поместить в разогретую духовку. Готовые котлеты полить кетчупом, посыпать измельченным сыром и еще 2 минуты подержать в духовке.

Поджарка

500 г свинины, 40 г сушеных грибов, 2 луковицы, 6 столовых ложек топленого масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан сметаны, по вкусу – перец черный, соль

Грибы замочить в холодной воде на 5 часов, а затем отварить их в этой же воде до готовности, отцедить и нарезать мелкой соломкой. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на масле. Муку спассеровать. Мясо нарезать на кусочки, отбить, поперчить, посолить и обжарить на сковороде до готовности, затем добавить лук, муку, грибы, сметану и тушить 5 минут.

Жиго

600 г мякоти свинины, 1 морковь, 750 мл капустного рассола, 5 горошин душистого перца, по вкусу – лавровый лист, петрушка

Нашпиговать свиную мякоть морковью, нарезанной узкими полосками, и туго обвязать нитками.

Налить в глубокую посуду капустный рассол, добавить горошины перца, лавровый лист и довести до кипения. В кипящий рассол погрузить мясо, отварить его до готовности и, не вынимая из рассола, охладить. Удалить нитки, мясо нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

Жаркое

600 г телятины, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 2 дольки чеснока, 2 стакана воды, по вкусу – лавровый лист, красный перец, соль

Мясо нарезать на кусочки. Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Масло растопить на сковороде и подрумянить в нем мясо и лук. После этого массу посыпать мукой и перцем и подержать на огне еще несколько минут, затем влить воду, положить лавровый лист, томатную пасту, пропущенный через чесночницу чеснок, все посолить. Сковороду накрыть крышкой и тушить 15 минут.

«Ласточкины гнезда»

300 г телятины, 3 яйца, 50 г белого хлеба, 50 мл молока, 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 200 г помидоров, 2 пучка петрушки, растительное масло для обжарки, по вкусу – перец душистый горошком, перец черный молотый, соль

Телятину пропустить через мясорубку, добавить яйцо, замоченный в молоке хлеб, петрушку, перец и натертый на терке репчатый лук. Массу посолить и, тщательно вымешав, сформовать из фарша мокрыми руками шарики. В каждом шарике сделать углубление, куда положить по половинке сваренного вкрутую яйца белком кверху. Подготовленные таким образом «гнезда» уложить в сковороду и залить соусом. Сковороду накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 30 минут.

Приготовить соус: обжарить на растительном масле муку, развести ее соком отваренных и протертых через сито помидоров, добавить зелень петрушки и горошины черного перца.

Говядина в сметане

1 кг мякоти говядины, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень пастернака, 2 стакана нежирной сметаны, 2 столовые ложки жира, вытопленного из сала, по вкусу – лавровый лист, душистый перец горошком, зелень, соль

Мясо куском зарумянить со всех сторон, уложить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, пастернак, петрушку и луковицу, а также лавровый лист, перец, соль. Залить мясо бульоном или водой, поставить в духовку и тушить под закрытой крышкой до мягкости. Затем говядину залить сметаной и тушить еще несколько минут. После этого мясо нарезать кусочками, а сметану с кореньями и луком протереть через сито и довести до кипения. При подаче к столу подать к мясу соус из сметаны.

Говядина в коньячном соусе

1 кг говядины, 300 г лука, 250 г вареных грибов, 100 г нежирной сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки коньяка, по вкусу – соль

Мясо нарезать на куски и обжарить на масле, затем добавить нашинкованные грибы, измельченный лук и обжаривать еще 5—10 минут. Затем массу посолить, добавить сметану, смешанную с коньяком, и тушить до готовности.

Мясо «Не оторвешься»

1 кг мякоти говядины (или свинины, или баранины), 100 г копченого свиного сала, 1 луковица, 1 болгарский перец, 250 г риса, 50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 1 стакан мясного бульона, по вкусу – соль

Луковицу разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Копченое сало измельчить и обжарить на нем лук. Добавить говядину, нарезанную мелкими кусочками, рис и нашинкованный соломкой сладкий перец, залить небольшим мясным бульоном, посолить по вкусу и тушить все компоненты до готовности. Посыпать сыром перед подачей к столу.

Мясо под маринадом из пива

800 г мякоти говядины (одним куском), 0,5 л пива, 0,5 стакана яблочного уксуса, 50 г изюма, 1 луковица, 20 г копченого сала, 0,5 л сливок, по вкусу – бутончики гвоздики, перец душистый горошком, соль

В пиво добавить уксус, изюм, гвоздику, перец и соль, залить этим маринадом мясо на сутки, затем вынуть его из маринада и обсушить. Сало нарезать мелкими кубиками, растопить на сковороде, обжарить на нем измельченный лук и сюда же положить подготовленное мясо. Обжарить мясо со всех сторон до образования румяной корочки, затем влить процеженный маринад, закрыть крышкой и тушить 1,5 часа. Готовое мясо вынуть, нарезать на порционные куски, выложить на блюдо и полить оставшимся соусом, добавив в него сливки, перец и соль.

Жареное мясо со сливками

600 г говяжьей вырезки, 2 помидора, 1 стакан сливок, 50 г растительного масла, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 10 г горчицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Мясо нарезать на ломти, отбить, поперчить, посолить, намазать горчицей, обвалять в муке и слегка обжарить с обеих сторон на сильном огне. Затем добавить ломтики помидоров и тушить 30 минут. После этого залить мясо сливками, смешанными с оставшейся мукой, довести до кипения и варить еще 2—3 минуты.

Мясо по-восточному

1,5 кг мякоти говядины, 50 г сливочного масла, 1 головка чеснока, 1 столовая ложка хмели-сунели, растопленный жир для жарки, по вкусу – перец черный и красный, соль

Из мяса вырезать 3 прямоугольника, отбить мясо. Обрезки мяса, кусочки сливочного масла, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, хмели-сунели, все тщательно перемешать. Полученный фарш разделить на две части.

На первый пласт мяса положить половину фарша, разровнять его, оставив края по 2 см. Фарш прикрыть вторым пластом мяса, на который тоже нанести фарш и закрыть его третьим мясным прямоугольником. Должно получиться изделие толщиной 5—7 см.

Поместить слоеное мясо на сковороду с растопленным жиром и готовить под легким прессом до появления сока. После этого сковороду поставить в духовку и, поливая соком, довести мясо до готовности.

Ветчина в фольге

2 кг мякоти свинины, 100 г шпика,4 моркови, по вкусу – перец черный молотый, лавровый лист, соль

Свинину обмыть и обсушить салфеткой. Шпик и морковь нарезать длинной соломкой, затем острым концом ножа сделать в мясе глубокие прорези и нашпиговать мясо морковью и салом. Натереть мясо солью, перцем и мелко искрошенным лавровым листом. Завернуть мясо в несколько слоев фольги, положить на противень и запечь в духовке. Первые 10 минут жар в духовке должен быть сильным, затем – ниже среднего. Готовность мяса можно определить, проткнув фольгу тонкой деревянной палочкой. Если палочка входит в мясо без особого сопротивления, то ветчина готова.

Голубцы «Как у мамы»

1 кочан капусты, 30 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 0,5 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан мясного бульона, 500 г мякоти говядины, 0,5 стакана риса, 1 луковица, 30 г сливочного масла, по вкусу – перец черный, соль

Из кочана вырезать ножом кочерыжку. Кочан положить в подсоленную кипящую воду и варить 15 минут. Сваренную до полуготовности капусту вынуть из воды, разобрать на листья. Если необходимо быстро остудить капусту, кочан следует опустить в холодную воду. Утолщенные стебли листьев слегка отбить толкушкой или срезать ножом. Крупные листья можно разрезать пополам (вдоль), а мелкие сложить по два. Рис замочить в холодной воде на 2 часа, затем отварить в подсоленной воде до полуготовности. Мясо пропустить через мелкую решетку мясорубки, смешать с рисом, добавить обжаренный лук, соль, перец и перемешать. На подготовленные листья капусты выложить фарш и завернуть в виде конверта. Голубцы обсыпать мукой, обжарить в разогретом жире до зарумянивания, переложить в утятницу, залить бульоном, добавить томатную пасту и тушить 40 минут. Затем добавить сметану и тушить еще несколько минут.

Шашлык по-кавказски

1,5 кг мягкой баранины, 5 луковиц, 3 столовые ложки лимонного сока, по вкусу – петрушка, кинза, перец черный, соль

Мясо нарезать кубиками, посыпать перцем, солью, мелко нарезанным репчатым луком (3 луковицы) и измельченной зеленью трав. Затем смочить лимонным соком, перемешать, уложить плотно в глиняную, фарфоровую или стеклянную посуду и оставить на 6 часов в холодном месте.

Маринованные куски мяса нанизать, перемежая кружками репчатого лука, на металлическую шпажку, смазать их жиром и жарить на решетке над горящими углями, все время поворачивая. Готовый шашлык украсить нашинкованным репчатым луком, огурцами, дольками лимона. Отдельно к шашлыку подать острый томатный соус.

Сардельки, приготовленные на решетке

4 сардельки, 50 г твердого сыра

Каждую сардельку надрезать в 3—4 местах, в надрезы положить по кусочку сыра. Выложить сардельки на подогретую решетку и запекать 10 минут.

Сосиски в капусте

8 сосисок, 8 листьев капусты, 1 луковица, 4 столовые ложки топленого масла, по вкусу – томатный соус, перец черный, сахар, петрушка, листочки мяты, соль

Капустные листья отварить в подсоленной воде и срезать утолщения. Сосиски отварить, обернуть каждую капустным листом, обжарить в сильно разогретом масле и уложить в кастрюлю. Мелко нарезанный лук слегка подрумянить на масле, добавить томатный соус, перец, листья мяты, соль, немного воды и вскипятить. Залить приготовленным соусом сосиски и тушить под крышкой 30 минут.

Ветчина с помидорами

200 г ветчины, 4 чайные ложки горчицы, 4 столовые ложки сливочного масла, 10 помидоров, по вкусу – орегано, укроп, перец черный и красный, соль

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, каждый ломтик смазать горчицей с одной стороны и уложить этой стороной на сковороду с растопленным маслом. Затем ломтики перевернуть и обжарить с другой стороны. Помидоры разрезать пополам, посолить, поперчить и обжарить. Положить помидоры на ломти ветчины, посыпать измельченной зеленью.

Холодец из свинины

1 кг свиной голени, 1 кг свиных ножек, 2 моркови, 1 луковица, 1 головка чеснока, 10 горошин душистого перца, по вкусу – перец черный молотый, соль

Голень и ножки вымыть, порубить, уложить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, удалить пену, добавить разрезанные на 4 части лук и морковь, горошины перца, посолить и варить на слабом огне до отделения мяса от костей (не менее 4 часов). С готового бульона снять жир, охладить бульон до комнатной температуры, заправить толченым чесноком, черным перцем и солью. Мясо отделить от костей, мелко нарезать, разложить в судки, залить охлажденным бульоном и поставить в холодное место.

Свинина в желе из томатного сока

500 г вареной свинины, 1 стакан томатного сока, 30 г желатина, 2 яйца, сваренных вкрутую, по вкусу – укроп, кинза или петрушка, перец черный, соль

Желатин замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды на 1 час, а затем распустить на водяной бане. Сок вылить в маленькую кастрюльку, нагреть, поперчить, посолить и соединить с желатином. После этого половину смеси разлить в формочки и дать застыть. Поверх желе положить нарезанную ломтиками свинину, на нее – колечки белка яиц. Сверху осторожно, чтобы не испортить композицию, свинину залить оставшимся желе.

Перед подачей к столу формочки опустить на несколько секунд в горячую воду (следить, чтобы на заливное не попала вода) и опрокинуть желе на блюдца. Заливное украсить веточками зелени.

Рулет «Лучше не бывает»

650 г телятины, 300 г говяжьего маринованного языка, 300 г сала, полкорня петрушки, щепоть мускатного ореха, по вкусу – перец черный, соль

Телятину отбить в пласт толщиной 1—1,5 см и натереть смесью мускатного ореха, перца и соли. Маринованный язык отварить до полуготовности и обернуть салом толщиной примерно 5 мм. На пласт телятины положить подготовленный язык, посыпать стружкой корня петрушки и скатать в рулет. Изделие завернуть в целлофан, перевязать бечевкой и варить 1,5 часа. Затем охладить и положить под гнет на 6 часов при температуре 6—8 ?С.

Мясной сырок

400 г мяса, 30 г сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, пол-луковицы, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка майонеза, 20 г желатина, 500 мл мясного бульона, по вкусу – перец черный, соль

Сварить мясо. Затем мясо вынуть, а бульон процедить.

Приготовить желе: желатин замочить в небольшом количестве охлажденного бульона на 1 час, а затем распустить его на водяной бане и смешать с остальным бульоном.

Охлажденное вареное мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить тертый сыр, масло, молоко, обжаренный в масле лук, все перемешать, выложить на блюдо, украсить зеленью и майонезом. Затем закуску охладить, залить охлажденным желе и поставить блюдо в холодильник для застывания.

Кубики из свинины к пиву

600 г нежирной свинины, 1 стакан 5 %-ного уксуса, 1 стакан воды, 2 луковицы, 1 чайная ложка соли, 10 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, 0,5 чайной ложки сахара, растительное масло для жарки

Приготовить маринад: лук мелко нашинковать, добавить горошины перца, лавровый лист, залить все водой, вскипятить, долить уксус, добавить сахар, соль и остудить.

Мясо нарезать кубиками, залить холодным маринадом и дать постоять 3 дня. Затем кусочки мяса обсушить и обжарить на масле до появления коричневой корочки.

Маринованный говяжий язык

1,5 кг говяжьего языка, 1 столовая ложка соли с верхом, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка селитры, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, по вкусу – соль, перец, лавровый лист

Язык вымыть, поскоблить, натереть смесью соли, сахара и селитры. Мариновать в холодном месте, положив сверху груз, 10—12 дней, время от времени переворачивая. Затем в кипящей подсоленной воде варить язык 3—4 часа. В конце варки добавить коренья, лук, перец, лавровый лист. Сваренный язык положить в холодную воду, а затем очистить от кожи.

Медальоны из мозгов с сырным кремом

1 кг говяжьих мозгов, 300 г сыра «Рокфор», 150 г сливочного масла, 1 стакан жирных сливок, 1 пучок петрушки и 1 пучок базилика, по вкусу – перец черный, соль

Мозги замочить в холодной воде на 40 минут, после чего очистить от пленки, сварить. Готовые мозги вынуть из отвара, охладить, нарезать поперек тонкими ломтями, а затем вырезать из них выемкой или стаканом кружки – медальоны. Сыр растереть с размягченным маслом и поперчить. Сливки взбить в пену, ввести постепенно в растертую сырную массу, затем разложить из кондитерского мешочка горками на медальоны и посыпать сверху измельченными травами.

Курица, запеченная на соли

1 тушка курицы, 1 кг соли

На противень насыпать 1 кг крупной соли, положить на нее брюшком подготовленную птицу и поставить в духовку. Птица пропитается парами соли и возьмет ее столько, сколько нужно. Через 30 минут тушку перевернуть брюшком вверх и запекать до готовности на спинке. Запеченная таким образом птица имеет равномерную золотистую поверхность, вкусное мясо и долго сохраняется.

Цыпленок жареный

1 тушка цыпленка, 6 столовых ложек муки, 3 столовые ложки растительного масла, 25 штук очищенного миндаля, 250 мл бульона, 2 луковицы, 2 желтка из вареных яиц, 1 стакан белого вина, по вкусу – лавровый лист, перец черный, соль

Тушку цыпленка нарезать порционными кусками, обвалять их в муке, поджарить на масле и уложить в огнеупорную посуду. Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого оттенка, влить вино и бульон, посолить и поперчить по вкусу. Приготовленным соусом залить цыпленка и поставить в умеренно горячую духовку на 25 минут. Миндаль ошпарить, очистить от кожицы, подсушить, измельчить в кофемолке, смешать порошок с растертыми желтками и добавить в соус. Тушить еще 15—20 минут. Незадолго до готовности положить лавровый лист.

Цыпленок «В конверте»

1 тушка цыпленка, 250 г вермишели, 200 г сыра, 1 яйцо, 6 столовых ложек топленого масла, 500 г сметаны, 6 столовых ложек муки, 1 стакан бульона, по вкусу – перец красный, соль

Цыпленка отварить, отделить мясо от костей и мясо искрошить. Вермишель отварить. Сыр натереть на терке. Добавить в муку сметану, распущенное топленое масло, взбитое с солью яйцо и вымесить мягкое тесто. Раскатать в виде квадрата и выстелить им дно и стенки промазанной маслом сковороды, подняв края теста наверх.

Приготовить соус: муку поджарить на масле и разбавить подсоленным бульоном.

На тесто выложить слоями мясо, вермишель, сыр, полить все соусом и посыпать молотым красным перцем. Затем закрыть края теста как конверт, положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в горячую духовку. Готовый «конверт» перед подачей к столу перевернуть на блюдо.

Куриные котлеты «Полет»

600 г куриного филе, 400 г вареного языка, 2 луковицы, 6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г топленого масла, 6 столовых ложек молока, 6 яиц (2 яйца для льезона), 1 стакан панировочных сухарей, по вкусу – перец черный и красный, соль

Куриное филе пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и добавить замоченный в молоке и слегка отжатый белый хлеб. Массу поперчить, посолить и тщательно выбить. Затем положить в нее взбитые белки 2 яиц и еще раз перемешать. Из фарша сделать лепешки, на середину каждой положить начинку. Края лепешек соединить, придать котлетам овальную форму, смочить в льезоне (2 яйца для льезона), запанировать в сухарях и жарить во фритюре. Затем котлеты уложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, и поставить на 20 минут в теплую духовку.

Приготовить начинку: вареный язык нарезать соломкой. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на сливочном масле. 2 вареных яйца разрезать пополам, вынуть желтки и измельчить их. Смешать, посолив, язык, лук и желтки.

Куриный шницель «Удачное приземление»

400 г мякоти вареной курицы, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки молока, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 яйцо для льезона, 2 яйца для омлета, 2 столовые ложки топленого масла, 0,5 стакана сметаны, по вкусу – соль

Мясо дважды пропустить через мясорубку и добавить размягченное сливочное масло, молоко и соль. Массу тщательно выбить, придать ей форму большого шницеля, смочить его в льезоне, запанировать в сухарях и жарить с обеих сторон до готовности. На горячую порционную сковороду, смазанную топленым маслом, вылить смесь яйца со сметаной, жарить до полуготовности, затем на середину омлета положить жареный шницель, закрыть его омлетом в виде конверта, поставить в духовку и довести до готовности.

Куриные хлебцы «На пропитание»

350 г мякоти курицы, 50 г маложирной свинины, 50 г ветчины, 50 г отварного языка, 50 г шпика, 50 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки топленого масла, по вкусу – перец черный, соль

Мякоть курицы с собственным жиром и кожей, а также свинину пропустить дважды через мясорубку. Добавить в фарш замоченный в молоке черствый пшеничный хлеб без корки, сырое яйцо, соль и перец. Все перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Фарш разделить на 3 части. Одну часть массы положить в смазанную маслом формочку, на нее – по 25 г языка, ветчины и шпика, нарезанных брусочками. Сверху – второй слой куриной массы, а на него положить еще слой языка, ветчины и шпика. Наконец сверху – куриную массу. Поверхность изделия разровнять, поставить в нагретую духовку и довести до готовности.

Печень с фасолью

500 г говяжьей печени, 2 стакана фасоли, 4 луковицы, 3 моркови, 500 мл сметаны, сливочное масло для жарки, по вкусу – перец черный, соль

Фасоль замочить на ночь, утром варить до готовности, в конце варки посолить. Сырую печень нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Печень поджарить на масле, добавить лук и морковь и все вместе потомить на слабом огне 5 минут. Затем добавить фасоль, все посолить, поперчить, залить сметаной и тушить в духовке до готовности.

Печень в белом вине

600 г печени, 40 г топленого масла, 400 мл белого сухого вина, 200 г риса, 2 л воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка томатного соуса, мука, по вкусу – перец черный, соль

Печень нарезать ломтиками, посолить, поперчить, запанировать в муке и поджарить в сотейнике на сильно разогретом топленом масле. Затем залить сухим вином, добавить немного воды и прокипятить.

Приготовить гарнир: рис опустить в соленую кипящую воду и на слабом огне варить до полуготовности (если вода выкипела прежде, чем сварился рис, подлить горячей воды). Затем рис откинуть на дуршлаг, промыть кипяченой водой, дать стечь жидкости, положить его обратно в кастрюлю, добавить растопленное масло, закрыть крышкой и довести до готовности в духовке. Томатный соус слегка прокипятить, соединить с рисом и размешать.

Выложить на блюдо в виде бордюра рис с томатным соусом, а на середину положить печень.

Почки в огуречном соусе

500 г почек, 1 столовая ложка топленого масла, 1 морковь, 1 луковица, 1 соленый огурец, 2 столовые ложки томатного пюре, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сметаны, по вкусу – соль

Почки промыть, залить на несколько часов холодной водой с уксусом, периодически меняя жидкость. Затем нарезать их брусочками, обжарить на масле, добавить измельченный лук, натертую на крупной терке морковь и обжаривать компоненты до готовности. Затем массу обсыпать мукой, прогреть и, постоянно помешивая, влить 0,5—1 стакан горячей воды, добавить томатное пюре, и под крышкой тушить до готовности. В готовые почки добавить нарезанные соленые огурцы, сметану и томить на слабом огне 10 минут.

Рубец, запеченный с сыром

1 свиной рубец, 1 морковь, 1 корень петрушки, 5 луковиц, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки муки, 1 стакан сметаны, 100 г сухарей, 100 г сыра, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, по вкусу – соль

Рубец залить кипятком, выскоблить и вымачивать 8 часов в холодной воде, меняя ее каждые 2 часа. Затем отварить рубец до готовности, добавив в отвар нарезанные морковь, корень петрушки, 1 луковицу, лавровый лист и перец горошком. Отваренный рубец нашинковать и смешать с нарезанным и обжаренным луком. Муку подсушить на сковороде, развести бульоном, добавить сметану и соль, перемешать и прокипятить. Полученным соусом залить рубец, переложить его на блюдо, посыпать натертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до зарумянивания.

Уши свиные под соусом

6 штук свиных ушей, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 стакана молока, 2 сырых желтка, 6 горошин черного перца, 2 бутончика гвоздики, 100 г твердого сыра, по вкусу – соль

Уши опалить, очистить и тщательно промыть, а затем залить большим количеством холодной воды, поставить на огонь и варить 4 часа, добавив морковь и петрушку, лук, перец, гвоздику и соль. Вареные уши нарезать ломтиками, уложить их на противень, залить соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Приготовить соус: муку обжарить на сливочном масле и, постоянно помешивая, развести молоком так, чтобы не было комков, варить еще 10 минут на слабом огне, затем заправить взбитыми подсоленными желтками.

Жаркое из лосятины с можжевеловыми ягодами

1 кг мякоти лосятины, 2 столовые ложки ягод можжевельника, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки вытопленного жира, 1 стакан молока, по вкусу – соль

Ягоды можжевельника мелко истолочь, смешать с уксусом, натереть полученной смесью мясо, положить его в кастрюлю, закрыть крышкой и мариновать 24 часа, периодически переворачивая и поливая образовавшимся маринадом. Перед жаркой с мяса удалить можжевеловые ягоды и обсушить. Затем положить мясо в жаропрочную посуду, подрумянить со всех сторон в горячем жире, посыпать мукой, прожарить и подлить немного молока. Жарить мясо, периодически поливая его жидкостью и добавляя молоко. Под конец добавить разведенную в молоке муку.

Кабанина, отваренная в капустном рассоле

1 кг филейной части кабана, 2 л капустного рассола, 1 головка чеснока, по вкусу – тмин, красный и черный перец, соль

Мясо сварить в капустном рассоле и горячим натереть толченым чесноком, обсыпать красным и черным перцем и тмином. Подавать охлажденным.

Колбаса из зайчатины

1 тушка зайца, 300 г шпика, 100 г крахмала, 120 г соли, 5 г сахара, 2 г пищевой селитры, 3 г смеси молотого душистого и черного перца, 1 стакан воды, говяжьи кишки Подготовленное мясо положить в кастрюлю, посыпать солью, сахаром, селитрой и поставить в холодное место на сутки, затем дважды пропустить через мясорубку и добавить к фаршу крахмал и перец. Постепенно добавляя воду, вымешивать фарш до получения однородной массы. Затем добавить измельченный шпик и все перемешать. Набить фаршем кишки и варить без кипения при температуре 85 °С. Тонкие колбасы следует варить 50 минут, а толстые – 1,5 часа.

Перепела жареные

Тушки перепелов (общий вес 1 кг), 300 г шпика, по вкусу – перец черный, соль

Подготовленных перепелов посолить, поперчить, завернуть каждую в тонкие широкие полоски шпика и обвязать крепкими нитками. Тушки уложить на противень и жарить в умеренно горячей духовке. Когда тушки зажарятся, снять с них сало.

Жаркое из куропатки

1 кг филе куропаток, 300 г консервированных шампиньонов, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка сметаны, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 чайная ложка готовой приправы из сушеных трав

Филе нарезать полосками, посыпать приправой и обжаривать на масле с обеих сторон на сковороде с толстым дном 15 минут. Затем добавить порубленные шампиньоны, сметану и майонез. Все перемешать, посыпать тертым сыром и под крышкой готовить на среднем огне 5 минут.

Жаркое из дикой утки

1 утка (около 1 кг), 100 г шпика, 50 г сливочного масла, 10 г зелени петрушки, 50 мл красного вина, 200 г уксуса, 75 г лука, лавровый лист, 5 горошин черного перца, кусочек мускатного ореха, по вкусу – соль

Для приготовления маринада в уксус положить колечки лука, лавровый лист, перец, соль и вскипятить. Потрошеную дичь залить кипящим маринадом, накрыть емкость крышкой и оставить на 1 час. После этого обсушить тушку полотенцем, положить внутрь утиную печенку и сердце, кусочек масла и несколько веточек петрушки. Острым узким ножом сделать проколы и нашпиговать утку. Уложить тушку на противень, добавить немного воды, поставить в разогретую духовку и жарить, поливая соком со дна противня. Готовую утку выложить в подготовленную чистую посуду, а в образовавшийся соус влить рюмку вина, положить мускатный орех и кипятить смесь несколько минут, затем процедить и подавать в соуснике к столу.

Утка в вине

1 тушка утки (около 2 кг), 5 луковиц, 3 стакана белого столового вина, 50 г топленого масла, по вкусу – томатный сок, перец черный и перец красный, соль

Перед потрошением у тушки отрубить крылья, шейку, ножки и разрезать брюшко. Затем утку промыть, разрубить вдоль на две части, посыпать солью, красным и черным перцем, немного обжарить на масле. Когда утка зарумянится, добавить нашинкованный репчатый лук, томатный сок, влить вино и, плотно закрыв посуду, тушить до готовности.

Рыбные блюда

Почти что черная икра

2 соленые сельди, 1 банка черных маслин без косточек, 1 пачка несоленого сливочного масла

Рыбу разделать на филе без кожи и костей. Сначала пропустить через мелкую решетку мясорубки масло, затем сельди, после них маслины. Все тщательно перемешать. Подавать в вазочке или намазывать на хлеб сразу.

Почти что красная икра

1 соленая сельдь, 100 г манной крупы, 3 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка красного молотого перца, 1,5 стакана воды, по вкусу – укроп, соль

Сварить на воде густую манную кашу и охладить. Рыбу разделать на филе без кожи и костей, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и добавить к манной каше. Затем добавить в смесь красный перец и взбить ее сначала вилкой, а затем ложкой, непрерывно добавляя растительное масло (лучше в блендере). Когда получится однородная масса, добавить лимонный сок, размешать, уложить на тарелку и украсить мелко порубленной зеленью укропа.

Рыба под маринадом

300 г рыбного филе, 3 моркови, 1 корень петрушки, 4 луковицы, 200 г томатного пюре, 60 г уксуса, 200 г бульона или воды, мука и растительное масло для жарки рыбы, по вкусу – сахар, лавровый лист, горошины душистого перца, перец черный молотый, соль

Филе посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, поджарить на растительном масле, охладить, выложить на блюдо и залить маринадом.

Приготовить маринад: морковь, корень петрушки и лук нарезать соломкой, уложить в глубокую сковороду и обжарить на растительном масле. Добавить томатное пюре и пряности, накрыть крышкой и тушить еще 20 минут. Затем влить уксус, бульон (или воду), прокипятить на слабом огне 1—2 минуты, добавить соль, сахар и охладить.

Треска с яйцами

1 кг филе трески, 0,5 упаковки майонеза, 0,5 стакана нежирной сметаны, 4 луковицы, 3 яйца, 4 столовые ложки тертого сыра, по вкусу – перец черный, соль

Филе уложить в огнеупорную форму. Лук нарезать кружочками и засыпать им рыбу. Майонез соединить со сметаной, посолить, поперчить, добавить взбитые яйца, залить этой смесью рыбу, посыпать сверху сыром и поставить в духовку на 25 минут.

Хек «Один хрен!»

500 г филе хека, 1 стакан нежирной сметаны, 1 головка чеснока, 4 столовые ложки хрена, 3 столовые ложки топленого масла, по вкусу – петрушка, соль

Филе нарезать ломтями. Сметану соединить с хреном, посолить, взбить вилкой и залить рыбу. Держать под крышкой в холодильнике 2 часа. Чеснок измельчить, соединить с мукой и обвалять в смеси кусочки рыбы, уложить их на сковороду с распущенным маслом и обжарить с обеих сторон. Вскипятить сметану с хреном, добавить мелко нарезанную петрушку и подать к рыбе в качестве гарнирного соуса.

Рыба «Огненный ангел»

1 кг филе морского ангела, 1 стакан томатной пасты, 1 головка чеснока, по вкусу – перец черный, петрушка, соль

Уложить на противень филе, залить томатной пастой и поставить в умеренно горячую духовку. Через 20 минут вынуть рыбу, посыпать ее толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки, молотым черным перцем, положить в нескольких местах по небольшому кусочку масла (рыба сама по себе жирная!) и запекать еще 5—7 минут.

Рыба в фольге

600 г филе рыбы (любой), сок 1 лимона, 1 столовая ложка белого вина, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 луковица,1 банка маслин, по вкусу – петрушка, перец белый, соль

Филе нарезать, уложить в посуду, посыпать солью и перцем, сбрызнуть лимонным соком, белым вином и маслом, добавить луковицу, разрезанную на 4 части, и веточки петрушки. Под крышкой держать рыбу 1 час в холодильнике. Затем лук из маринада натереть на терке, петрушку мелко порубить и снова все добавить к рыбе. Упаковать куски филе, лук, петрушку, нарезанные колечками маслины в фольгу (если надо, сделать несколько упаковок), смазать противень маслом, немного полить на него воды и положить упаковки. Запекать в умеренно горячей духовке 20 минут.

Рыбка с сюрпризом

1 кг филе морского языка, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 4 столовые ложки тертого твердого сыра, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 2 яйца, сваренных вкрутую, 4 столовые ложки виноградного уксуса, 1 стакан воды, 1 столовая ложка подсолнечного масла, по вкусу – соль, перец черный

Рыбу нарезать на куски, залить маринадом и поставить в холодное место на 30 минут. Для маринада смешать растительное масло, уксус, перец соль.

Приготовить фарш: луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на сливочном масле, добавить измельченную зелень и рубленые яйца. Массу посолить и тщательно перемешать.

На фольгу, смазанную маслом, положить куски филе, посыпать тертым сыром, сверху – слой фарша, снова посыпать тертым сыром и сверху покрыть вторым слоем филе. Фольгу сложить конвертом, положить на противень или в сковороду, добавив туда немного воды, и поставить в разогретую духовку на 20 минут.

Рыба с орехами «Приплыли»

500 г филе судака, 1 яйцо, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка муки, 6 столовых ложек ядер грецких орехов, пальмовое масло для обжарки, по вкусу – перец красный, соль

Филе нарезать ломтями, поперчить, посолить и поставить на 30 минут в холодное место. 4 столовые ложки ядер орехов обжарить на сухой сковороде и смолоть в кофемолке. Запанировать куски рыбы в муке, смочить во взбитой смеси молока с яйцом и ореховым порошком, обвалять в измельченных грецких орехах (2 столовые ложки). После этого обжарить филе на растительном масле, уложить в кастрюлю и поставить на 5—7 минут в разогретую духовку.

Бельдюга в сухарях

800 г филе бельдюги, 100 г сухарей, 100 г сметаны, 150 г зеленого лука, 40 г сливочного масла, по вкусу – перец черный, соль

Филе нарезать кусками и уложить на дно сотейника, смазанного маслом и посыпанного сухарями. Сверху рыбу также обсыпать сухарями, нашинкованным зеленым луком, перцем и солью. На этот слой разместить еще слой рыбы, положить кусочки масла, посыпать сухарями, залить сметаной и запечь.

Ставрида маринованная

1 кг ставриды, 1 стакан пшеничной муки, 0,5 стакана растительного масла, 2 луковицы, 1 стакан 3 %-ного уксуса, 1 стакан воды, 7 столовых ложек томатного пюре, 3 чайные ложки сахара, 5 горошин душистого перца, по вкусу – зелень петрушки, перец черный, соль

Тушки рыбы нарезать на кусочки, посолить, поперчить и обвалять в муке. Обжарить рыбу на растительном масле до образования с обеих сторон румяной корочки, после чего поставить на несколько минут в горячую духовку и довести до готовности.

Приготовить маринад: в холодную воду положить лавровый лист, душистый перец, посолить и прокипятить в течение 3 минут. Добавить нарезанный кружочками репчатый лук, уксус, томатное пюре, снова довести до кипения, заправить сахаром и охладить.

Обжаренную рыбу залить маринадом и поставить в холодильник на 10 часов.

Рыба с грибами и мускатным орехом

500 г отваренного рыбного филе, 200 г отваренных грибов, 2 столовые ложки тертого сыра, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки молока, 2 яйца, по вкусу – мускатный орех, соль

Приготовить соус: распустить сливочное масло, поджарить на нем муку и добавить молоко – получится густоватый соус. Слегка охладив, перемешать его с яичными желтками и разделить пополам. К одной половине соуса добавить нарезанную кусками вареную рыбу, нашинкованные грибы, посыпать мускатным орехом и все переложить в смазанную маслом и посыпанную мукой огнеупорную посуду. Сверху залить второй половиной соуса, предварительно смешанного со взбитыми в густую пену белками, посыпать сверху тертым сыром и запекать в умеренно горячей духовке до образования румяной корочки.

Судак «Для капитана»

1 кг филе судака, 50 г копченого сала, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 5 штук сладкого перца, 4 помидора, 300 г томатного соуса, по вкусу – соль

Филе нарезать кусками и положить в сотейник. Сверху на рыбу положить ломтики копченого сала и кружки помидоров, добавить нарезанные коренья петрушки, натертую на крупной терке морковь и нашинкованные соломкой стручки сладкого перца, а также предварительно обжаренный лук. Все залить томатным соусом и поставить в духовку на 30 минут.

Сыр из рыбы

600 г филе минтая, 4 стакана молока, 400 г сливочного масла, 200 г тертого твердого сыра, 1 луковица, 2 лавровых листа, по вкусу – горчица, перец черный, соль

Молоко вскипятить, посолить, положить в него лавровый лист, луковицу и филе минтая. Отварить рыбу до готовности, остудить, обсушить и дважды пропустить через мясорубку. Полученное пюре растереть с маслом, тертым сыром, горчицей, солью и перцем. Массу выложить на продолговатое блюдо, придав ей форму рыбы, и ложкой сделать сверху узор в виде чешуи.

Запеканка из крабовых палочек

200 г крабовых палочек, 200 г тертого твердого сыра, 200 г ржаного хлеба, 2 желтка вареных яиц, 2 дольки чеснока, растительное масло для жарки, 1 пачка фитомайонеза, по вкусу – соль

Хлеб нарезать кубиками и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Крабовые палочки нашинковать, добавить к хлебу и посыпать натертым сыром. Сковороду поставить в духовку на 15 минут. Как только сыр расплавится, вынуть и подавать к столу, полив майонезом, смешанным с растертыми с чесноком желтками яиц.

Креветки в тесте

1 кг креветок, 0,5 чайной ложки лимонной кислоты, 0,5 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, растительное масло для жарки, по вкусу – базилик, перец черный, соль

Креветки опустить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения и варить 5 минут, затем остудить, очистить и замариновать в смеси растительного масла, лимонной кислоты, перца, соли и базилика. Креветки в маринаде поставить на 20 минут в холодильник. Из муки, яиц и молока приготовить кляр (жидкое тесто), обмакнуть в него креветки, затем 5 минут обжаривать их в большом количестве масла (лучше в пальмовом).

Вспомогательные блюда

Гарниры

Картофель соломкой

10 картофелин, 1,5 стакана растительного масла, по вкусу – соль

Картофель нарезать соломкой, положить в холодную воду на 10 минут, затем промыть и обсушить. Высыпать в глубокую сковороду с сильно нагретым маслом, разровнять, чтобы весь картофель был покрыт маслом, и жарить, периодически помешивая, до образования румяной корочки. Готовый картофель переложить в дуршлаг, дать жиру стечь, посолить.

Картофель жареный

7 картофелин, топленое масло, по вкусу – красный перец, соль

Картофель отварить в мундире, дать остыть и очистить. Каждый клубень разрезать на крупные дольки.

Масло разогреть в глубокой сковороде и обжарить на нем картофель до золотистого цвета, затем посолить и поперчить.

Картофель хрустящий

Рецепт № 1

1 кг картофеля, 150 г копченой колбасы (салями), 100 г корейки, 1 столовая ложка муки, 50 г сливочного масла, по вкусу – мускатный орех, соль

Очищенный картофель, колбасу, корейку нарезать кубиками и смешать с мукой, добавить немного соли и мускатный орех. Смесь выложить в форму для выпечки, смазанную маслом, сверху тоже положить кусочки масла. Поставить в духовку на 50 минут.

Рецепт № 2

1500 г картофеля, 5 столовых ложек подсолнечного масла, 2 столовые ложки муки, по вкусу – соль

Картофель очистить, отварить, охладить, нарезать толстыми ломтями и обжарить на масле. Незадолго до окончания процесса

припудрить картофель мукой, энергично перемешать его и дать образоваться румяной корочке.

Картофель в фольге

Очищенные картофелины посолить, каждую отдельно завернуть в фольгу (смазанную предварительно жиром), уложить их на противень и запекать в горячей духовке 25 минут.

Картофельное пюре с жареным луком

8 картофелин, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, по вкусу – соль

Картофель очистить и сварить в подсоленной воде, размять, добавить к нему жаренный на растительном масле лук и все перемешать.

Картофельное пюре с мягким сыром

1500 г картофеля, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана картофельного отвара, 100 г мягкого сыра

Картофель очистить, отварить и размять. Положить в него кусочки масла, растворенный в горячем картофельном отваре сыр и взбить смесь до пышной белой массы.

Капуста гарнирная

1 кг капусты, 2 луковицы, 2 столовые ложки томатного пюре, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка сахара, 0,5 столовой ложки муки, 2 лавровых листка, 3 бутончика гвоздики, 5 горошин черного перца, 1 стакан воды, 3 столовые ложки свиного жира, по вкусу – соль

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, залить горячей водой и тушить. Затем добавить жир и тушить 30 минут. Лук обжарить, смешать с томатным пюре и вместе с уксусом, солью, сахаром и специями положить в капусту, продолжать тушить еще 5—10 минут. Когда капуста станет мягкой, добавить в кастрюлю поджаренную на масле муку, все размешать и прокипятить.

Капуста в сметане

1 кг капусты, 2 луковицы, 100 г масла, 200 г сметаны, по вкусу – соль

Нашинковать капусту, положить на 120 минут в подсоленный кипяток, отцедить, охладить. Обжарить нарезанный мелко лук, добавить в капусту, долить немного воды. Тушить до мягкости капусты на слабом огне, после чего залить сметаной.

Тушеная квашеная капуста

1 кг квашеной капусты, 100 г свиного жира, 4 луковицы, по вкусу – соль, сахар

Нарезанный лук обжарить в глубокой большой сковороде до светло-золотистого цвета, добавить в сковороду квашеную капусту, подлить немного воды и тушить, иногда помешивая, до готовности. Незадолго до окончания тушения добавить сахар.

К капусте можно добавлять тмин, томатное пюре, натертую морковь, сметану, и каждый раз это будет иной по вкусу гарнир.

Цветная капуста в сухарях

600 г цветной капусты, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 стакана сухарных крошек, 2 яйца, по вкусу – соль

Капусту разобрать на кочешки и отварить в соленой воде. Уложить в огнеупорную посуду, положить кусочки сливочного масла, обсыпать капусту сухарными крошками и залить сверху взбитым яйцом. Запекать в духовке 30 минут.

Зеленый горошек с маслом

1 банка консервированного горошка, 1 столовая ложка сливочного масла

Консервированный горошек откинуть на сито, сполоснуть холодной водой, чтобы удалить слизь рассольной жидкости, и заправить растопленным сливочным маслом.

Фасоль с маслом

Рецепт № 1

1 стакан зерен фасоли, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – соль

Фасоль замочить в холодной воде на 4 часа, затем воду слить, залить фасоль новой порцией воды, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг. Луковицу мелко нарезать, обжарить на

масле, смешать с фасолью, посолить и перемешать.

Рецепт № 2

500 г молодых стручков фасоли, 3 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – соль, черный перец

Очищенные от волокон стручки фасоли разрезать пополам или на кусочки и отварить в кипящей подсоленной воде. Сваренные стручки откинуть на сито, дать стечь воде, переложить в кастрюлю, заправить сливочным маслом, солью и перцем.

Консервированная кукуруза с маслом

1 банка консервированной кукурузы, 2 столовые ложки сливочного масла

Кукурузу выложить на сковороду вместе с баночным рассолом и довести до кипения. Затем откинуть на дуршлаг и заправить сливочным маслом.

Свекла по-французски

500 г вареной свеклы, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 стакана красного вина, 1 головка чеснока, по вкусу – перец черный, соль

Свеклу натереть на терке для приготовления моркови по-корейски, выложить на сковороду, добавить вино, растительное масло, перец и тушить до готовности. Готовую свеклу заправить растертым с солью чесноком.

Икра из баклажанов

800 г баклажанов, 50 г лука, 3 помидора, 100 г растительного масла, по вкусу – перец черный, соль

Баклажаны испечь, снять с них кожицу, мякоть измельчить в блендере, добавить обжаренные на растительном масле лук и помидоры, поперчить, посолить и добавить по вкусу растительное масло. Можно положить также растертый чеснок.

Каша гречневая из поджаренной крупы

2 стакана крупы, 3,5 стакана воды, 3 столовые ложки масла, по вкусу – соль

Распустить на сковороде сливочное масло и всыпать

гречневую крупу, перемешивая ее, подрумянить. Всыпать крупу в подсоленную кипящую воду и варить до загустения. Затем кастрюлю закрыть крышкой, закутать чем-либо теплым на 1,5 часа.

Рис рассыпчатый

200 г риса, 50 г сливочного масла, по вкусу – зелень, соль

Рис промыть, залить 1,5 л воды. Когда вода закипит, варить на минимальном огне под крышкой 10 минут, затем воду слить, обдать рис холодной водой, посолить (в зависимости от цели приготовления!), добавить масло и поставить под крышкой в горячую духовку на 15 минут.

Макаронные изделия в томатной заливке

300 г макаронных изделий, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка томатной пасты, по вкусу – сливочное масло, петрушка, соль

Овощи нашинковать в виде лапши, обжарить на сливочном масле, добавить томатную пасту и кипятить 5 минут на слабом огне под крышкой. Макаронные изделия отварить, добавить заливку, сверху украсить зеленью петрушки.

Спагетти под чесночным соусом

300 г спагетти, 6 помидоров, 3 дольки чеснока, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки оливкового масла, по вкусу – соль, красный перец, зелень

Помидоры, чеснок, петрушку измельчить и перемешать с оливковым маслом, солью и перцем. Спагетти отварить, переложить на блюдо, залить соусом, перемешать, сверху посыпать измельченную зелень.

Приправы и соусы

Приправа из хрена

Рецепт № 1

500 г корня хрена, 250 мл 9 %-ного уксуса, 2 стакана кипятка, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка соли

Корни хрена держать в холодной воде 2 часа, затем натереть на мелкой терке, залить кипятком и настаивать, накрыв крышкой, до остывания. После этого ввести уксус, сахар, соль и размешать.

Соус хранить в стеклянной посуде под крышкой.

Рецепт № 2

250 г корня хрена, 1 столовая ложка сахара, 70 мл 3 %-ного уксуса, 100 мл воды, по вкусу – соль

Хрен натереть на мелкой терке, добавить уксус, воду, сахар, соль и все тщательно перемешать.

Соус хранить в стеклянной посуде под крышкой.

Пикантная приправа к мясу и рыбе

5 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 500 г кислых яблок, 1 кг сладкого перца, 300 г чеснока, 100 г тертого хрена, 1 стакан соли

Помидоры, лук, морковь, яблоки и перец измельчить, уложить в большую кастрюлю и варить на слабом огне без крышки около 2 часов (с момента закипания), часто помешивая. Примерно за 10 минут до конца варки добавить измельченные чеснок и хрен.

Готовую приправу посолить, перемешать, разложить в небольшие баночки и закрыть крышками. Хранить при комнатной температуре.

Аджика

Рецепт № 1

2 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 200 мл уксуса, 5 стручков жгучего перца, по вкусу – соль

Из сладкого и горького перца удалить семена, чеснок очистить, все пропустить через мелкую решетку мясорубки, влить уксус, посолить, перемешать и на 3 часа оставить при комнатной температуре, затем разложить в простерилизованные банки и укупорить прокипяченными крышками.

Рецепт № 2

2 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 10 стручков жгучего перца, 500 г чеснока, 1 стакан растительного масла, по вкусу – соль

Овощи пропустить через мелкую решетку мясорубки, затем массу уложить в большую кастрюлю, влить растительное масло и посолить по вкусу. Варить, постоянно помешивая, 2 часа, затем разложить в простерилизованные банки и закатать прокипяченными лакированными металлическими крышками.

Соус сметанный

Рецепт № 1

1 стакан жирной сметаны, 1 столовая ложка хрена в уксусе, по вкусу – сахар, соль

Все компоненты тщательно перемешать.

Рецепт № 2

1 стакан жирной сметаны, 100 г тертого хрена, 2 столовые ложки свекольного сока, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, по вкусу – сахар, соль

К сметане добавить соль, сахар, хрен, уксус и свекольный сок. Соус тщательно перемешать, а лучше взбить в блендере.

Горчица

Рецепт № 1

4 столовые ложки (100 г) сухой горчицы, 3 чайные ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли, 1 столовая ложка уксуса, 1,5 столовой ложки оливкового масла

Порошок горчицы просеять через сито и заварить кипятком, непрерывно перемешивая. Должно получиться густое тесто. Осторожно еще раз залить горчицу свежим кипятком и слить его, а массу тщательно перемешать, добавить соль, сахар, масло и уксус. Горчица должна созреть в течение суток. Ее следует в это время периодически помешивать.

Рецепт № 2

4 столовые ложки пюре из испеченных кислых яблок, 3 столовые ложки готовой горчицы «Столовая», 2 столовые ложки сахара, по вкусу – уксус, соль

Тщательно смешать баночную горчицу с яблочным пюре, добавить сахар, развести по вкусу уксусом и посолить. Горчица созреет через 2—3 дня.

Соус острый

Рецепт № 1

1 яблоко, сок половины лимона, 1 банка майонеза (лучше приготовленного на оливковом масле), по вкусу – сахар, соль

Яблоко натереть на мелкой терке, соединить с майонезом, добавить сахар, лимонный сок, соль и тщательно перемешать.

Рецепт № 2

200 г майонеза, 1 чайная ложка готовой горчицы, 1 чайная ложка тертого хрена, 5 маринованных грибов, 2 маринованных огурца (лучше крупных отечественного производства), по вкусу – сахар, соль

Грибы и огурцы мелко порубить, соединить в блендере с майонезом, горчицей и хреном, добавить сахар, посолить и взбить непосредственно перед употреблением.

Приправа из помидоров, хрена и чеснока

1 кг помидоров, 100 г тертого хрена, 1 головка чеснока, по вкусу – сахар, соль

Нарезанные помидоры и чеснок измельчить в блендере (или пропустить через мелкую решетку мясорубки) вместе с тертым хреном, сахаром и солью.

Приправу можно хранить в стерилизованных банках под крышками. Приправа, как показывает опыт, не плесневеет и не закисает.

Приправа из перца, чеснока и зелени

300 г сладкого перца, 300 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 50 г укропа, 200 г острого томатного соуса

Перец очистить от семенной камеры и вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить мелко нашинкованную зелень петрушки и укропа, все тщательно перемешать, добавив острый томатный соус по вкусу. Такая приправа отлично сохраняется в холодильнике до нового урожая.

Приправа из свеклы

3 вареные свеклы, 2 луковицы, 1 корень хрена, 250 г 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки подсолнечного масла

Свеклу натереть на крупной терке, 1 луковицу нарезать тонкими полукольцами, корень хрена пропустить через мясорубку. В уксус положить соль, сахар, масло, 1 измельченную луковицу, хрен. Свеклу, лук и хрен уложить в банку и залить полученной заливкой. Закрыть банку крышкой и поставить в холодильник на сутки.

Чеснок маринованный

8—10 головок чеснока, 1 стакан столового уксуса, 2 стакана воды, 1 столовая ложка соли, 1,5 столовой ложки сахара, 15 горошин душистого перца, 5 бутончиков гвоздики, по вкусу – чеснок, петрушка, зеленые розетки укропа, кусочек хрена, кусочек корицы

Дольки чеснока очистить, уложить в стеклянную банку, добавить пряности и залить приготовленным маринадом.

Приготовить маринад: в кипящую воду положить сахар и соль, влить уксус и довести до кипения.

Закрыть емкость полиэтиленовой крышкой и поставить в прохладное место на 6 дней для настаивания.

Лук маринованный

5—7 луковиц, 500 мл воды, 500 мл 6 %-ного уксуса, 2 столовые ложки соли, по вкусу – сахар, горошины душистого перца, лавровый лист, гвоздика

Луковицы нарезать тонкими кольцами, обдать кипятком и дать стечь жидкости, затем переложить в стеклянную банку и залить маринадом.

Приготовить маринад: в воду положить пряности, соль и сахар по вкусу, прокипятить 5 минут, затем влить уксус и снова довести до кипения.

Лук залить горячим маринадом и настаивать 2 часа, затем маринад слить, а лук добавлять к мясным или рыбным блюдам.

Заготовки из овощей

Икра из кабачков

3,6 кг кабачков, 220 г подсолнечного масла, 250 г репчатого лука, 15 г зелени укропа и петрушки, 30 г чеснока, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли (для чеснока), 1 столовая ложка (25 г) соли, 5 столовых ложек 5 %-ного столового уксуса, 5 г перца черного молотого, 5 г перца душистого молотого

Молодые кабачки длиной до 15 см с недоразвитыми семенами вымыть, дать стечь воде, обрезать плодоножки и нарезать кружочками толщиной 15 мм. Кружки обжарить на сковороде со 120 г подсолнечного масла до золотистого цвета, после чего уложить в один слой на тарелку для охлаждения. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить со 100 г подсолнечного масла до появления золотистого цвета. Молодую зелень укропа вымыть, обсушить и нарезать кусочками длиной 5 мм. Чеснок растереть с солью. Охлажденные кабачки пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, зелень укропа и петрушки, чеснок, сахар, 1 столовую ложку соли, уксус, перец и все тщательно перемешать.

Полученную икру расфасовать в стерилизованные банки, накрыть прокипяченными металлическими крышками, поместить банки в кастрюлю с подогретой до 60 ˚С водой и стерилизовать в кипящей воде из расчета емкости:

0,5 л – 75 минут

1 л – 90 минут

После стерилизации банки немедленно укупорить и остудить.

Икра из перца

На четыре 0,5-литровые банки: 2500 г сладкого перца, 150 г моркови, 15 г белых кореньев, 200 г лука, 15 г зелени укропа и петрушки, 100 г спелых томатов, 2 столовые ложки 5 %-ного уксуса, 1 чайная ложка смеси (1:1) горького и душистого молотого перца, 1 столовая ложка соли, 250 г подсолнечного масла

Перец вымыть, обсушить, натереть подсолнечным маслом и испечь до мягкости в духовке. Горячие плоды очистить от кожицы и плодоножек с семенниками, пропустить через крупную решетку мясорубки. Морковь и белые коренья нашинковать лапшой,

соединить со 150 г подсолнечного масла и, помешивая, тушить до полуготовности. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить до золотистого цвета на оставшемся масле. Зелень укропа и петрушки нарезать кусочками по 5 мм. Томаты вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку, слить массу в эмалированную кастрюлю и уварить до половины первоначального объема. В уваренную томатную массу добавить перец, тушеные морковь и коренья, обжаренный лук, измельченную зелень, уксус, молотый перец, соль, тушить все 10 минут, постоянно помешивая.

Горячую массу уложить в чистые подогретые банки, накрыть прокипяченными металлическими крышками, поместить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой и стерилизовать при кипении воды в кастрюле из расчета емкости:

0,5 л – 70 минут

1 л – 80 минут

После стерилизации банки немедленно укупорить.

Икра из баклажанов

7 баклажанов, 6 плодов сладкого перца, 4 спелых помидора, 2 луковицы, 10 долек чеснока, по вкусу – растительное масло, петрушка, соль

Баклажаны и перец испечь в духовке. С баклажанов снять кожицу. Перец очистить от кожицы и семенников. Помидоры опустить на несколько секунд в горячую воду, затем в холодную, после чего снять кожицу. Овощи дважды пропустить через мелкую решетку мясорубки, добавить растертый в кашицу чеснок, измельченную зелень петрушки, масло, соль, все тщательно перемешать, выложить в эмалированную кастрюлю и кипятить смесь 7 минут.

Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными лакированными металлическими крышками.

Икра овощная

2 кг кабачков, 400 г репчатого лука, 600 г помидоров, 500 мл растительного масла, по вкусу – перец черный, соль

Молодые кабачки очистить от кожицы, пропустить через мелкую решетку мясорубки и тушить с добавлением растительного масла 1 час. Помидоры опустить на несколько секунд в горячую воду, затем в холодную, после чего снять кожицу. Луковицы очистить, вместе с помидорами пропустить через мясорубку и потушить на растительном масле, добавив соль

и перец. После этого в большой эмалированной кастрюле смешать все подготовленные овощи, посолить по вкусу и тушить вместе еще 20 минут.

Горячую икру разложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными лакированными металлическими крышками.

Лечо

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 300 г сахара, 100 г соли, 1 стакан виноградного уксуса, 500 мл подсолнечного масла, 15 горошин душистого перца, 5 лавровых листков

Помидоры опустить на несколько секунд в горячую воду, затем в холодную, после чего снять кожицу и нарезать дольками. Перец очистить от семенников и нашинковать тонкой соломкой. Морковь натереть на крупной терке. Луковицы разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Все овощи уложить в большую кастрюлю, добавить перец горошком, лавровый лист, полить уксусом и подсолнечным маслом, перемешать и тушить 30 минут, затем уложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными лакированными металлическими крышками.

Грибные заготовки

Ассорти «Просто чудо!»

3 кг кабачков, 1 кг грибов (белые, подосиновики, маслята), 1 кг помидоров, сливочное масло для обжарки, мука, по вкусу – соль, перец черный

У молодых кабачков обрезать плодоножки, нарезать их на кружки, запанировать в муке с солью и обжарить на сливочном масле до образования корочки. У грибов отрезать шляпки, бланшировать их в кипящем соленом рассоле 3 минуты (1 столовая ложка соли на 1 л воды), охладить и нарезать тонкими ломтиками. Тушить грибы 5 минут, пока не испарится влага, затем добавить сливочное масло и жарить до готовности. Смешать грибы с кабачками и тушить еще 5 минут. Помидоры нарезать на кружочки, посолить, поперчить и обжарить. Добавить помидоры к кабачкам и грибам, посыпать зеленью петрушки и укропа и тушить еще 5 минут.

Горячую массу разложить в банки по 0,5 л, накрыть крышками и стерилизовать 35 минут.

Грибная икра

На одну 0,5-литровую банку: 250 г отваренных и пропущенных через мясорубку грибов (боровики, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, лисички, сыроежки), 200 г жареного лука, 70 г растительного масла, 15 мл 6 %-ного уксуса, соль по вкусу, зелень укропа и петрушки

Свежие грибы рассортировать, вычистить и вымыть в холодной проточной воде. Подготовленные грибы уложить в эмалированную кастрюлю, добавить на 5 кг грибов 800 мл воды и 200 г соли и варить на среднем огне примерно 30 минут. Во время варки несколько раз деревянной ложкой аккуратно перемешать грибы и снять пену. Как только грибы осядут на дно и отвар станет прозрачным (признак готовности грибов), шумовкой достать грибы и горячими пропустить через мясорубку.

Лук нарезать кружками и жарить на сковороде до золотисто-желтого цвета, а затем также пропустить через мясорубку и добавить к грибам. Туда же влить растительное масло, 6 %-ный уксус и мелко рубленную зелень укропа и петрушки. Всю массу перемешать и плотно уложить в стерилизованные 0,5-литровые банки. Накрыть банки крышками и стерилизовать при 100 °С 40

минут.

Селянка по старинке

На девять 1-литровых банок: 6 кг капусты, 1 л любых маринованных грибов, 500 мл томатного соуса (желательно неострого), 500 мл растительного масла, 0,5 стакана 9 %-ного уксуса, 1 кг моркови, 1 стакан сахара, 1 кг репчатого лука, 2 столовые ложки соли, по вкусу – черный и душистый перец лавровый лист

Капусту нашинковать, морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами. Уложить овощи в большую емкость, добавить масло, соль, сахар, уксус, томат и все тщательно перемешать, затем тушить 1 час. Добавить маринованные грибы и тушить еще 1 час. За 10 минут до окончания тушения смеси добавить специи.

Горячую селянку уложить в чистые литровые банки и стерилизовать 10 минут, затем закатать крышками.